

ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)



Atena
Editora
Ano 2021

ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

**Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)**



Atena
Editora
Ano 2021

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes editoriais

Natalia Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant'Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Rio de Janeiro
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federac do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Profª Drª Ana Grasielle Dionísio Corrêa – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Sidney Gonçalo de Lima – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo
Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo,
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Maiara Ferreira
Indexação: Gabriel Motomu Teshima
Revisão: Os autores
Organizadora: Carla Cristina Bauermann Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A411 Alimentos, nutrição e saúde / Organizadora Carla Cristina Bauermann Brasil. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-405-1

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.051212008>

1. Nutrição. 2. Saúde. I. Brasil, Carla Cristina Bauermann (Organizadora). II. Título.

CDD 613

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

APRESENTAÇÃO

A presente obra "Alimentos, Nutrição e Saúde" publicada no formato *e-book*, traduz o olhar multidisciplinar e intersetorial da Alimentação e Nutrição. Os volumes abordarão de forma categorizada e interdisciplinar trabalhos, pesquisas, relatos de casos e revisões que transitam nos diversos caminhos da Nutrição e Saúde. O principal objetivo desse *e-book* foi apresentar de forma categorizada e clara estudos desenvolvidos em diversas instituições de ensino e pesquisa do país em quatro volumes. Em todos esses trabalhos a linha condutora foi o aspecto relacionado à avaliação antropométrica da população brasileira; padrões alimentares; avaliações físico-químicas e sensoriais de alimentos e preparações, determinação e caracterização de alimentos e de compostos bioativos; desenvolvimento de novos produtos alimentícios e áreas correlatas.

Temas diversos e interessantes são, deste modo, discutidos nestes volumes com a proposta de fundamentar o conhecimento de acadêmicos, mestres e todos aqueles que de alguma forma se interessam pela área da Alimentação, Nutrição, Saúde e seus aspectos. A Nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a dimensão de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. Portanto, possuir um material científico que demonstre com dados substanciais de regiões específicas do país é muito relevante, assim como abordar temas atuais e de interesse direto da sociedade. Deste modo a obra "Alimentos, Nutrição e Saúde" se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, seja ele um profissional, acadêmico ou apenas um interessado pelo campo das ciências da nutrição, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Uma ótima leitura a todos(as)!


Carla Cristina Bauermann Brasil

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ALIMENTAÇÃO E SAÚDE: UMA ANÁLISE SOBRE O CONSUMO DE PRODUTOS ORGÂNICOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19


Luciano Majolo
Élida Barbosa Corrêa
Gabrielle Custódio Melo
Maria Luiza Andrade de Farias Aires
Maria Clara de Andrade Paiva
Thiago Bernardino de Sousa Castro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120081>

CAPÍTULO 2..... 15

HÁBITO ALIMENTAR E NÍVEL DE ESTRESSE EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DURANTE A PANDEMIA COVID-19

Maria do Desterro da Costa e Silva
Fabiana Palmeira Melo Costa
Beatriz Ramos Gnoatto
Daniela Vieira e Mendes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120082>

CAPÍTULO 3..... 25

A COVID-19 E SEUS EFEITOS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS MORADORES DA CIDADE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS


Maria Luiza Rocha Ribeiro
Ingrid Hötte Ambrogi

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120083>

CAPÍTULO 4..... 37

A INSEGURANÇA ALIMENTAR DAS CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR EM TEMPO DE PANDEMIA


Simone Cesario Soares

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120084>

CAPÍTULO 5..... 49

VITAMINA D: ASPECTOS RELEVANTES NA ATUALIDADE

Lucile Tiemi Abe-Matsumoto

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120085>

CAPÍTULO 6..... 64

A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO VETOR PARA O DESENVOLVIMENTO: REFLEXÕES A PARTIR DO CASO BRASILEIRO

Márcio Carneiro dos Reis

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120086>

| | |
|---|------------|
| CAPÍTULO 7 | 74 |
| CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CANTINAS ESCOLARES NO BRASIL: REVISÃO SISTEMÁTICA | |
| Carla Cristina Bauermann Brasil Larissa Santos Pereira | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120087 | |
| CAPÍTULO 8 | 86 |
| QUALIDADE NUTRICIONAL DAS LANCHEIRAS DE ESCOLARES COMO GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | |
| Cibele Maria de Araújo Rocha Karina Araújo Soares de Souza Áquila Priscila Ferreira de Amorim | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120088 | |
| CAPÍTULO 9 | 96 |
| AGRICULTURA FAMILIAR E A NUTRIÇÃO SOCIAL | |
| Pauline de Amorim Uchôa Maia Gomes Árquiro Sânio Correia Costa Pâmela Kalyne Lima Clemente | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.0512120089 | |
| CAPÍTULO 10 | 106 |
| A GÊNESE DA OBESIDADE E A NUTRIÇÃO DE PRECISÃO | |
| Renato Moreira Nunes | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200810 | |
| CAPÍTULO 11 | 126 |
| PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E DE OBESIDADE EM CRIANÇAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FRANCISCO BELTRÃO, PARANÁ | |
| Isabelle Zanata Fabiane Kérley Braga Pereira Bento Casaril Romilda de Souza Lima | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200811 | |
| CAPÍTULO 12 | 142 |
| OBESIDADE E PROBIÓTICOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA | |
| Luciane Vieira Garcia Ana Flávia dos Santos Camila Capucho de Macedo Marcos Roberto Costa Couto | |
|  https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200812 | |

CAPÍTULO 13..... 154

PROBIÓTICOS COMO ALTERNATIVAS PARA O TRATAMENTO DE COMPLICAÇÕES RELACIONADAS À ENDOTOXEMIA


Lucas dos Santos Silva
Izadora Souza Soeiro Silva
Camila Caetano da Silva
Amanda Carolina de Souza Sales
Tatiany Gomes Ferreira Fernandes
José Manuel Noguera Bazán
Gabrielle Damasceno Costa dos Santos
Erika Alves da Fonseca Amorim
Claudia Zeneida Gomes Parente Alves Lima
Adrielle Zagmignan
Luís Cláudio Nascimento da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200813>

CAPÍTULO 14..... 174

“RELAÇÃO DE HIPERTENSÃO, DIABETES E OBESIDADE EM IDOSAS DO UCS SÊNIOR COM NUTRIENTES E ANTROPOMETRIA”


Ricardo Reichenbach
Valéria Cristina Artico
Josiane Siviero

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200814>

CAPÍTULO 15..... 178

O PAPEL DO ENFERMEIRO NA PREVENÇÃO E CUIDADOS COM A OBESIDADE INFANTIL

Eliciana Soares Silva
Emyly Carla de Souza Moreira
Fabia Aparecida da Silva
Iane Neves da Silva
Kátia Miriele Soares Neiva
Lucas Henrique Santos Oliveira
Mariana Alves Salome de Oliveira
Marilda Ferreira Gervazio
Mateus Henrique Rodrigues de Oliveira
Milena Vitor Oliveira
Polliany Cristina Gomes Lage
Poliane de Souza dos Santos


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200815>

CAPÍTULO 16..... 190

DIETAS *LOW CARB* E *LOW FAT* NO TRATAMENTO DE DIABETES *MELLITUS* TIPO 2: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Ana Kelly Oliveira de Sousa
Cristiano Silva da Costa
Isabel Cristina Moreira da Silva


Maryana Monteiro Farias
Jéssica Cyntia Menezes Pitombeira
Celso Lourenço de Arruda Neto
Sandra Machado Lira
Carla Laíne Silva Lima
Benacélia Rabelo da Silva
Matheus Henrique de Lima Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200816>

CAPÍTULO 17..... 199

DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS E A UTILIZAÇÃO DE SIMBIÓTICOS NO TRATAMENTO: UMA REVISÃO


Paulo Leonardo Marotti Siciliano
Isabela Cabral Martins
Mariana França de Melo
Vivian Alves de Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200817>

CAPÍTULO 18..... 211

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS

Wilhan Wiznieski Munari
Pâmella Thayse de Quadros Kassies

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200818>

CAPÍTULO 19..... 214

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE UM PACIENTE COM MIELOMA MÚLTIPLO SUBMETIDO A TRANSPLANTE AUTÓLOGO DE CÉLULAS TRONCO HEMATOPOIÉTICAS

Sabrina Till da Rosa
Giovana Cristina Ceni
Leticia Petter Bianca
Thalia Dalla Porta Veiga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200819>

CAPÍTULO 20..... 221

UTILIZAÇÃO DE FITOTERÁPICOS NO TRATAMENTO DA GASTRITE


Antonia Ingrid da Silva Monteiro
Camila Araújo Costa Lira
Maria Rayane Matos de Sousa
Janara Pereira Rodrigues
Pollyne Sousa Luz
Rafaela Gonçalves de Macedo da Silva
Francisco Romilso Fabrício Lopes
Maria Luiza Lucas Celestino
Daniele Campos Cunha
Marcelo Henrique Raulino Soares Nunes
Yohanne Lopes de Almeida
Andreson Charles de Freitas Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200820>

CAPÍTULO 21.....231

ASSOCIAÇÃO ENTRE VEGETARIANISMO E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA


Juliana Pereira Queiros
Antônia Meirivam Mendonça Pereira
Vitória de Oliveira Almeida
Isabela Sampaio Macedo
Talita Hayara Dantas Rodrigues Alencar Araripe Bezerra
Ana Patricia Oliveira Moura Lima
Nagirlene de Oliveira Correia Mapurunga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200821>

CAPÍTULO 22.....238

ASSOCIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL, COM FOCO NA SARCOPENIA, E QUALIDADE DE VIDA EM PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA HOSPITALIZADOS


Maria Eugênia Ultramari Pastrelli
Juliana Minetto Carrega
Fernanda Gonçalves Guidetti Homelis
Natália Baraldi Cunha

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200822>

CAPÍTULO 23.....254

INTERVENÇÃO DIETÉTICA PARA ATRASO NEURODEGENERATIVO E REDUÇÃO DO RISCO DE DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO DE LITERATURA


Ellen Mariane Santana da Fonseca
Jéssica Maria dos Santos Dias
Luana Jasiela Alves Maranhão
Nathália Maria Lourenço Cavalcanti Alves
Rebecca Peixoto Paes-Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200823>

CAPÍTULO 24.....260

ASSOCIAÇÃO DA INFECÇÃO POR *HELICOBACTER PYLORI* E O ESTADO NUTRICIONAL DE FERRO E ZINCO

Joselita Moura Sacramento
Daniel López de Romana Forga
Ana Lúcia Barreto Nascimento
Érica Santos da Silva
Lindanor Gomes Santana Neta
Maria Auxiliadora Ferreira Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200824>

CAPÍTULO 25.....273

ESTADO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS EM IDOSOS ATENDIDOS NO HOSPITAL REGIONAL DR. JOFRE DE MATOS COHEN EM PARINTINS – AM

Rayssa Muniz Pontes


Paulo Franco Cordeiro de Magalhães Junior
Bruna Mara Bessa Lima
Alessandra Alves da Silva Magalhães

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200825>

CAPÍTULO 26.....281

EXPERIMENTO ANTROPOMÉTRICO PARA APRIMORAR A MEDIÇÃO E AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL NOS CICLOS DA VIDA


Andréa Marques Sotero
Anna Eulília Gomes Calaça de Brito
Anny Micaeli Macêdo Sousa
Alessandra Suyane Costa Galdino
Bárbara Emanuelle Alves Silva Soares
Camila Venancia Guerra Andrade
Edinalva Maria da Silva
Paulo Cesar Tanuri Bento Junior

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200826>

CAPÍTULO 27.....291

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO INGRESSANTES E CONCLUINTE DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM VÁRZEA GRANDE-MT, 2019

Eliana Santini
Crislaine Souza Neves de Lara Pinto
Arieli Almeida Lara
Gessica Bernades Jacob Mendonça
Vanessa Benedita Arruda

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.05121200827>

SOBRE A ORGANIZADORA.....304

ÍNDICE REMISSIVO.....305

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO INGRESSANTES E CONCLUINTE DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM VÁRZEA GRANDE-MT, 2019

Data de aceite: 01/08/2021

Eliana Santini

Centro Universitário de Várzea Grande, Curso de Nutrição
Várzea Grande – MT
<http://lattes.cnpq.br/8730508140314761>

Crislaine Souza Neves de Lara Pinto

Centro Universitário de Várzea Grande, Curso de Nutrição
Várzea Grande – MT
<http://lattes.cnpq.br/7147534293361917>

Arieli Almeida Lara

Centro Universitário de Várzea Grande, Curso de Nutrição
Várzea Grande – MT
<http://lattes.cnpq.br/3748781052056699>

Gessica Bernades Jacob Mendonça

Centro Universitário de Várzea Grande, Curso de Nutrição
Várzea Grande – MT
<http://lattes.cnpq.br/8276970098848600>

Vanessa Benedita Arruda

Centro Universitário de Várzea Grande, Curso de Nutrição
Várzea Grande – MT
<http://lattes.cnpq.br/8436031971641418>

RESUMO: Introdução: O Brasil vem passando nas últimas décadas por uma transição nutricional, onde se nota a redução da prevalência da desnutrição e aumento da obesidade, a mudança

do padrão alimentar brasileiro e a redução da prática de exercício físico são componentes desta transição. O consumo alimentar da população está associado a hábitos alimentares menos saudáveis e a desequilíbrios nutricionais e é durante a transição do ensino médio para a faculdade que ocorre uma mudança radical em vários sentidos, incluindo a alimentação. Com a nova rotina diária, os estudantes passam a buscar alternativas práticas e rápidas para alimentar-se. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar e as escolhas alimentares em conjunto com o estado nutricional de alunos ingressantes e concluintes do curso de nutrição de uma instituição privada de ensino superior, Centro Universitário de Várzea Grande- UNIVAG. **Materiais e métodos:** Participaram da pesquisa, universitários do curso de nutrição de ambos os sexos, maiores de 18 anos, ingressantes e concluintes. Foi avaliado o estado nutricional segundo o IMC e o consumo alimentar pelo marcador de consumo alimentar do sistema de vigilância alimentar e nutricional do Ministério da Saúde por meio de entrevista. **Resultados:** De acordo com o IMC 71% dos ingressantes (n=23) foram classificados em eutrofia, 19,4% excesso de peso e 9,7% magreza, os concluintes (n=31) 52,2% excesso de peso, 43,5% eutrofia e 4,3% magreza. Em relação ao consumo alimentar os ingressantes apresentaram um ótimo consumo em feijão e leite ou iogurte, os concluintes apresentaram ótimo consumo em feijão e salada crua referente aos alimentos saudáveis, ambos os grupos apresentaram baixo consumo em alimentos não saudáveis. **Conclusão:** Observamos que os alunos concluintes após receberem informações

sobre alimentação e nutrição ao longo da graduação, não demonstrou melhores resultados tanto para o estado nutricional como para o consumo alimentar em relação aos ingressantes.

PALAVRA - CHAVE: Consumo alimentar, estudantes, estado nutricional.

NUTRITIONAL STATUS AND FOOD CONSUMPTION OF INGRESTING NUTRITION STUDENTS AND GRADUATES OF A HIGHER EDUCATION INSTITUTION IN VÁZEA GRANDE-MT, 2019

ABSTRACT: Introduction: Brazil has been under the last decades by a nutritional transition, where the reduction of the prevalence of malnutrition and increase of obesity is noted, changing brazilian food standard and reducing physical exercise practice are components of this transition. The population's dietary intake is associated with less healthy eating habits and nutritional imbalances and it is during the transition from high school to college that there is a change radical in several senses, including food. With the new daily routine, students begin to seek practical and fast alternatives to feed. **Objective:** To evaluate food intake and food choices in conjunction with the nutritional status of students entering and graduating from the nutrition course of a private institution, Várzea Grande University Center- UNIVAG. **Materials and methods:** The participants of the research were university students of the nutrition course of both sexes, over 18 years of age, nutritional status was assessed according to BMI and food intake by the food consumption marker of the Food and Nutrition Surveillance System of the Ministry of Health through interviews. **Results:** According to BMI, 71% of the freshmen (n=23) were classified as eutrophy, 19.4% overweight and 9.7% thinness, the graduates (n=31) 52.2% overweight, 43.5% eutrophy and 4.3% thinness. Regarding food consumption, the freshmen had a great consumption in beans and milk or yogurt, the graduates presented excellent consumption in beans and raw salad related to healthy foods, both groups had low consumption in unhealthy foods. **Conclusion:** We observed that students graduating after receiving food information and nutrition throughout graduation, did not show better results both for nutritional status and for food intake in relation to freshmen.

KEYWORDS: food consumption, students, nutritious state.

1 | INTRODUÇÃO

O Brasil vem passando nas últimas décadas por uma transição nutricional, onde se nota a redução da prevalência da desnutrição e aumento da obesidade. A mudança do padrão alimentar brasileiro e a redução da prática de exercício físico são componentes desta transição (MACHADO *et al.*, 2011). A obesidade se tornou um sério agravo na saúde e na qualidade de vida das pessoas, algo que preocupa os profissionais da área de saúde, considerando-se que pode desencadear doenças crônicas não transmissíveis, afetando permanentemente a saúde da população em geral. Para uma real qualidade de vida é necessária uma alimentação saudável, adequada, equilibrada e vida ativa (SILVA *et al.*, 2017).

A definição de hábito alimentar corresponde à adoção de um tipo de prática alimentar que tem a ver com costumes estabelecidos tradicionalmente e que atravessam

gerações, relacionado com as possibilidades reais de aquisição dos alimentos e com uma sociabilidade construída tanto no âmbito familiar e comunitário como compartilhada e atualizada pelas outras dimensões da vida social (BOOG, 2008).

O consumo alimentar da população está associado a hábitos alimentares menos saudáveis e a desequilíbrios nutricionais. Estudos indicam que as refeições não realizadas em âmbito familiar são desequilibradas, pois incluem grandes quantidades de alimentos, são mais calóricas, possuem altos níveis de gordura total e saturada e contém baixos níveis de fibras, cálcio e ferro, referente ao baixo consumo de leite, frutas e hortaliças. Os denominados fast foods ganham preferência por ser de fácil acesso FEITOSA *et al.* (2010).

É durante a transição do ensino médio para a faculdade que os estudantes têm uma mudança de hábito radical em vários sentidos, incluindo a alimentação. Com a nova rotina diária, os estudantes passam a buscar alternativas práticas e rápidas para alimentar-se. Esta tendência de consumo relaciona-se com a diminuição de atividade física, baixa ingestão de frutas e hortaliças, redução do consumo de cereais integrais, leguminosas, raízes e tubérculos, tornando difícil conciliar saúde, aprendizado e prazer FEITOSA *et al.* (2010).

A situação se torna mais delicada quando se trata de estudantes que tem uma rotina não só de trabalho como também de estudo, sem ter muito tempo e as despesas aumentando, acaba que a praticidade pela alimentação seja a melhor saída não se atentando a qualidade do alimento consumido (SOUZA *et al.*, 2014).

O objetivo desta pesquisa foi avaliar o consumo alimentar e as escolhas alimentares em conjunto com o estado nutricional de estudantes ingressantes e concluintes do curso de nutrição de uma instituição privada de ensino superior, Centro Universitário de Várzea Grande- UNIVAG.

2 | MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, que avaliou o estado nutricional e o consumo alimentar de universitários ingressantes (1º semestre) e concluintes (8º semestre) do curso de nutrição de ambos os sexos de uma instituição de ensino superior privada, Centro Universitário de Várzea Grande- UNIVAG.

Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) de acordo com a fórmula preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS):

$$\text{IMC} = \text{Peso Atual} / \text{Altura}^2$$

E protocolo de somatório das quatro dobras cutâneas (bíceps, tríceps, suprailíaca e subescapular) de Durnin & Wormersley (1974).

Para a coleta das dobras cutâneas (mm) foi utilizado o aparelho adipômetro científico da marca sanny. Todas as medidas de dobras cutâneas foram realizadas no hemitórax direito, identificadas e marcadas com uma caneta. O pinçamento das dobras foi realizado

com a mão esquerda, com os dedos polegar e indicador ± 1 cm acima do local marcado da medida. As hastes do adipômetro foram colocadas perpendicularmente à dobra cutânea ± 1 cm abaixo do local pinçado e a leitura foi realizada até 3 segundos após a pressão na dobra. Foram realizadas três medidas em cada local (PETROSKI, 2007).

Para caracterização da amostra foi aferida medidas de massa corporal (Kg) através do uso de balança digital capacidade até 200 kg, Pnix,; altura (m) através do estadiômetro Pnix acoplado a balança, e circunferência da cintura (cm) com o uso de trena antropométrica inelástica Sanny.

Para a análise do consumo alimentar foi aplicado, em forma de entrevista, o questionário de marcadores do consumo alimentar do SISVAN - Sistema De Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2015).

A avaliação qualitativa do consumo alimentar foi realizada com base na classificação de alimentos proposta pelo Guia Alimentar para a População Brasileira em 2014. No estudo foram considerados **alimentos in natura ou minimamente processados** (consumo de feijão, frutas frescas, verduras ou legumes); e **alimentos ultraprocessados** (consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacotes, consumo de hambúrguer e embutidos; consumo de balas, doces e guloseimas). A classificação do consumo alimentar foi realizada com base em duas categorias: **alimentos saudáveis** (alimentos in natura ou minimamente processados) e **alimentos não saudáveis** (alimentos processados e ultraprocessados).

Para o cálculo do **consumo de alimentos saudáveis** considerou-se a média da ingestão de feijão, frutas frescas, verduras/legumes. Para o cálculo do **consumo de alimentos não saudáveis** considerou-se a média da ingestão de hambúrguer e/ou embutidos, bebidas açucaradas, macarrão instantâneo, biscoitos recheados e doces. Os dados coletados foram devidamente organizados em planilha de banco de dados e utilizado o software Microsoft Excel 2016 para tabulação e análise estatística por meio de medidas de frequência absoluta e relativa.

O estudo seguiu a recomendação da Comissão Nacional de Ética em pesquisa (CONEP), expresso na Resolução nº 466, de 12 dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS) por se tratar de pesquisa envolvendo humanos. Os indivíduos que concordaram em participar da pesquisa, com idade superior a 18 anos assinou o termo de consentimento livre esclarecido. Os participantes da pesquisa foram estudantes de nutrição, ingressantes (1º semestre) e concluintes (8º semestre) de ambos os sexos, que estão regularmente matriculados no curso de nutrição. Portadores de necessidades especiais, gestantes e alunos que não fazem graduação em nutrição foram excluídos da pesquisa.

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) do Centro Universitário de Várzea Grande sob parecer nº 06065318.0.0000.5692 em 14 de abril de 2019.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta a característica da amostra deste estudo, participaram 31 alunos ingressantes e 23 alunos concluintes, podemos observar que os concluintes apresentaram maior média de idade o que é esperado devido ao tempo que estão no curso, apresentaram também maior média de massa corporal e IMC (índice de massa corporal) em relação aos ingressantes. Fatores como sedentarismo, estresse diário, o maior tempo durante o dia na instituição de ensino, podem influenciar nos resultados encontrados, deixando evidente que os concluintes apresentam valores superiores do recomendado para IMC.

| Variáveis | Ingressantes (n= 31) | Concluintes (n= 23) |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| | Média ± DP | Média ± DP |
| Idade (anos) | 22,68±7,30 | 28,30±8,10 |
| Massa corporal (kg) | 60,46±12,32 | 69,94±18,30 |
| Estatura (m) | 1,63±0,06 | 1,63±0,06 |
| IMC (Kg/m ²) | 22,72±3,64 | 25,98±5,32 |

Tabela 1. Caracterização da amostra segundo idade, massa corporal, estatura e índice de massa corporal - IMC, Várzea Grande-MT.

Pode-se observar na figura 1 que apresenta a classificação do estado nutricional pelo IMC, que os ingressantes apresentaram em sua maioria 71,0% a classificação de eutrofia, já os concluintes em sua maioria apresentaram excesso de peso 52,2% e 43,5% apresentou-se em eutrofia, a classificação de magreza foi mais expressiva entre os ingressantes 9,7%.

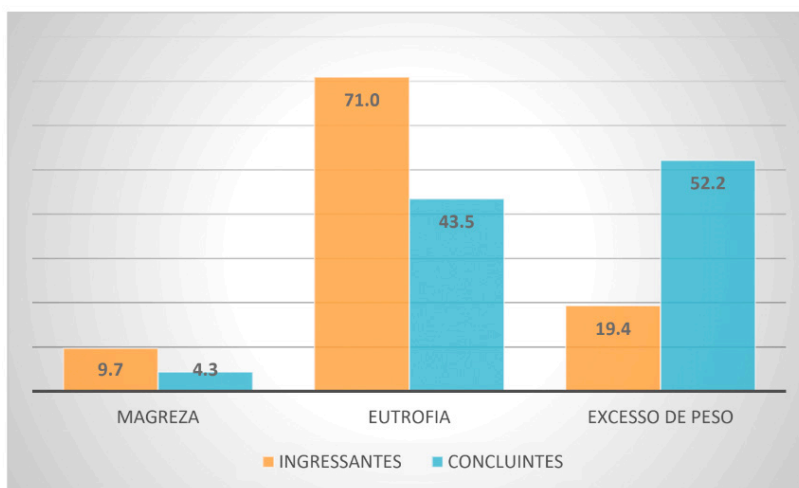


Figura 1. Classificação do estado nutricional segundo o IMC- índice de massa corporal de alunos ingressantes e concluintes do curso de Nutrição do UNIVAG.

Em um estudo semelhante realizado, na cidade de Canoas/RS, por Gasparetto e Silva (2014) com alunos de nutrição de ambos os sexos, verificaram que no total da amostra avaliada de 112 alunos 75% se apresentaram eutróficos, 10% com magreza e 15% com excesso de peso, esse estudo não avaliou separadamente ingressantes e concluintes e podemos observar que diferente do presente estudo apresentou menor percentual de estudantes com excesso de peso.

Em outro estudo realizado na cidade de Limoeiro/Ceará, Maia *et al.* (2018) com alunos do curso de nutrição, encontraram os seguintes resultados para a classificação do estado nutricional: 63,46% eutróficos, 5,77% com magreza e 30,8% com excesso de peso. Neste estudo também não diferenciaram ingressantes e concluintes e sim todos estudantes do curso, podemos observar que o maior percentual da amostra se encontra em eutrofia, sugerindo que as informações recebidas ao longo da graduação possam auxiliar na reeducação alimentar e manutenção do peso adequado desses alunos.

Já no estudo realizado em uma universidade do interior paulista por Marconato *et al.* (2016) com alunos ingressantes e concluintes do curso de nutrição, observaram que 69% dos ingressantes e 67% dos concluintes se encontravam eutróficos, porém os ingressantes não apresentaram percentual de alunos com excesso de peso, enquanto que os concluintes 20% se encontravam com excesso de peso. Apesar dos achados não apresentarem percentuais iguais ao presente estudo, podemos observar semelhanças quanto à presença de um maior número de alunos com excesso de peso entre os concluintes.

Diante dos resultados encontrados podemos levar em consideração que os universitários que participaram do nosso estudo em sua grande maioria principalmente os concluintes são sedentários devido à dedicação no último ano do curso onde se disponibilizam integralmente a atividades acadêmicas.

A Figura 2 apresenta o percentual de gordura corporal dos alunos ingressantes e concluintes do curso de nutrição do UNIVAG, podemos observar que entre os ingressantes a maioria se encontram com percentual de gordura acima da média 54,8% e entre os concluintes a maioria 47,8% apresentam risco de doenças cardiovasculares, quanto aos percentuais abaixo da média os ingressantes apresentaram maior percentual 19,4% em relação aos concluintes 8,7%.

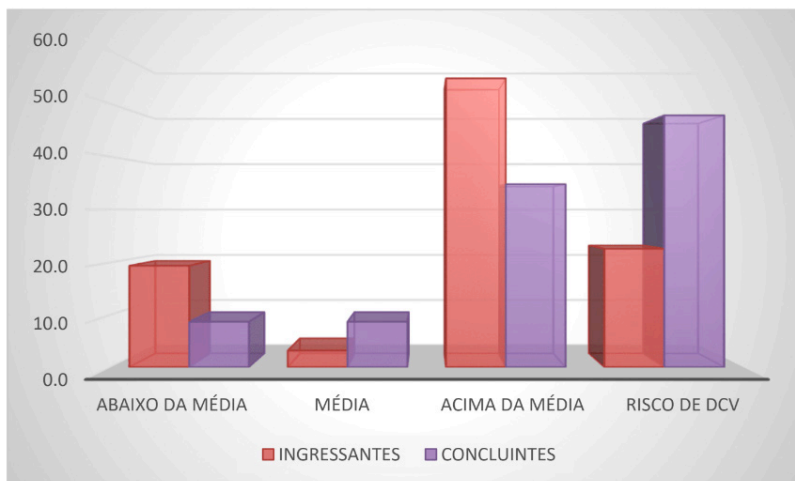


Figura 2. Classificação do percentual de gordura de alunos ingressantes e concluintes do curso de Nutrição do UNIVAG.

No estudo realizado na universidade federal do Pará por Carneiro *et al.* (2015) com estudantes universitários inseridos no programa auxílio ao estudante, verificaram que 50,0% dos estudantes se apresentaram com percentual de gordura na média, 20,3% acima da média e 29,6% risco de doenças cardiovasculares o que também apresentou-se diferente dos resultados encontrados no presente estudo, pois o percentual de ingressantes com percentual de gordura na média foi o mais inferior de todos os percentuais classificados do estudo.

Em outro estudo da cidade de Bagé-RS de Paz e Fernandes, (2017) foi realizado exclusivamente para obter o percentual de gordura de todos os estudantes do curso de nutrição, concluiu que os alunos estavam na média em relação ao percentual de gordura e também deixando claro a importância que é este indicador para classificar o estado nutricional de qualquer indivíduo, sobretudo este indicador ainda é pouco utilizado.

Na Figura 3 podemos observar a classificação dos alunos segundo a circunferência da cintura, 87,1% dos ingressantes se apresentaram sem risco e 21,7% dos concluintes com risco elevado e 17,4% com risco muito elevado, nota-se que diferente dos ingressantes, os concluintes apresentam um percentual maior para risco elevado de doenças metabólicas associadas à obesidade.



Figura 3. Classificação do risco de doenças metabólicas associadas à obesidade segundo a circunferência da cintura de alunos ingressantes e concluintes do curso de Nutrição do UNIVAG.

No estudo de Munhoz *et al.* (2017) realizado com alunos do curso de nutrição do primeiro semestre ao sétimo semestre na cidade de Araçatuba em São Paulo, encontram que 97% dos estudantes estavam sem risco e apenas 3% com risco elevado, valores estes que são diferentes do presente estudo, podendo estar relacionado com à própria média nacional conforme o Vigitel (Vigilância de doenças crônicas por inquérito telefônico) realizado em 2018 que apresentou 19,8% de obesidade entre os brasileiros.

Em outro estudo feito na cidade de Salvador - BA de Silva *et al.* (2018) com um grupo de alunos que frequentavam o restaurante universitário da universidade, apresentaram que 84,2% dos estudantes apresentaram-se sem risco e 15,7% com risco muito elevado de doenças metabólicas associadas à obesidade de acordo com a circunferência de cintura.

No estudo de Silva (2015) com alunos de nutrição da Faculdade de Ensino Superior de Floriano-PI de todos os semestres do curso, a grande maioria dos alunos 69,1%, foram classificados como sem risco e 30,9% com risco elevado. Este estudo mostrou valores semelhantes ao presente estudo.

No estudo de Panatto e *et al.* (2019) frisa a importância em usar como um dos métodos antropométricos a circunferência de cintura, pois essa medida atrelada com o cálculo do IMC possibilita um bom resultado, mais abrangente, pois é mais uma variável a ser avaliada, mostrando como podemos interferir nutricionalmente para a melhora do estado nutricional do indivíduo diante dos resultados.

A Tabela 2 apresenta os resultados da avaliação do consumo alimentar segundo os marcadores de consumo alimentar de 7 dias do SISVAN, para melhor entendimento dos resultados dividimos os alimentos presentes no questionário em 2 grupos, um em *in natura* ou minimamente processados e outro em alimentos processados e ultra processados,

nomes estes dados pelo Guia Alimentar para a população brasileira, (BRASIL, 2014).

O consumo dos alimentos considerados saudáveis no grupo dos ingressantes, todos, exceto o feijão que apresentou um consumo de 5 ou mais dias em 67,74% da amostra, demonstraram que a maioria não consome acima de cinco dias da semana esses alimentos, que seria o ideal, pois todos esses alimentos são de ingestão diária segundo o guia alimentar. Já os concluintes apresentaram o consumo de 5 ou mais dias de feijão 65,22% e de salada crua 52,17% e os demais alimentos do grupo saudável ficaram com o consumo de 0 a 4 dias.

Os resultados para o grupo de alimentos não saudáveis para ambos os grupos, ingressantes e concluintes se apresentaram iguais, com frequência maior de consumo entre 0 a 4 dias em 7 dias consecutivos para todos os alimentos desse grupo o que podemos considerar como um resultado positivo, uma vez que essa faixa etária dos participantes do estudo, preferem o consumo de alimentos prontos devido a praticidade e valores menores.

No geral, mesmo os concluintes tendo maior percentual IMC, apresentaram melhor padrão de consumo pois seus percentuais sempre foram maiores nos alimentos saudáveis para maior consumo e nos alimentos não saudáveis para menor consumo.

| Marcadores do consumo alimentar | Ingressantes | | Concluintes | |
|-----------------------------------|--------------|-------|-------------|-------|
| | n | % | n | % |
| SALADA CRUA | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 20 | 64,52 | 11 | 47,83 |
| 5 ou mais de consumo | 11 | 35,48 | 12 | 52,17 |
| LEGUMES E VERDURAS COZ. | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 27 | 87,10 | 16 | 69,57 |
| 5 ou mais de consumo | 4 | 12,90 | 7 | 30,43 |
| FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 20 | 64,52 | 13 | 56,52 |
| 5 ou mais de consumo | 11 | 35,48 | 10 | 43,48 |
| FEIJÃO | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 10 | 32,26 | 8 | 34,58 |
| 5 ou mais de consumo | 21 | 67,74 | 15 | 65,22 |
| LEITE OU IOGURTE | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 18 | 58,06 | 20 | 86,96 |

| | | | | |
|---|----|-------|----|-------|
| 5 ou mais de consumo | 13 | 41,94 | 3 | 13,04 |
| BATATA FRITA E SALGADOS FRITOS | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 28 | 90,32 | 23 | 100 |
| 5 ou mais de consumo | 3 | 9,68 | 0 | 0 |
| HAMBURGUER E EMBUTIDOS | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 29 | 93,55 | 23 | 100 |
| 5 ou mais de consumo | 2 | 6,45 | 0 | 0 |
| BOLACHAS, BISCOITOS E SALGADINHOS DE PCT. | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 28 | 90,32 | 22 | 95,65 |
| 5 ou mais de consumo | 3 | 9,68 | 1 | 4,35 |
| BOLACHAS DOCES OU RECHEADAS, DOCES, BALAS... | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 2 | 87,10 | 22 | 95,65 |
| 5 ou mais de consumo | 4 | 12,9 | 1 | 4,35 |
| REFRIGERANTE | | | | |
| 0 a 4 dias de consumo | 26 | 83,87 | 22 | 95,65 |
| 5 ou mais de consumo | 5 | 16,13 | 1 | 4,35 |

Tabela 2. Descrição dos marcadores de consumo alimentar de alunos ingressantes e concluintes do curso de nutrição do UNIVAG.

Em um estudo de Feitosa *et al.* (2010) onde avaliou os hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, com 718 universitários entrevistados dos cursos da área de exatas, humana e saúde, apresentou a porcentagem de adequação e inadequação do consumo de alguns grupos alimentares tais como: o consumo de frutas com 67,7%, verduras e legumes com 84,4%, ambos com ingestão inadequada. Em relação as leguminosas, 76% dos estudantes consumiam mais de quatro vezes por semana, destacando-se entre eles maior consumo do feijão. Semelhante ao nosso trabalho o estudo acima apresentou um baixo consumo de frutas e verduras. Então discute-se que a falta de tempo para realizar uma alimentação mais saudável leva a realização de lanches práticos de alta densidade energética e pouco nutritivo acarretados pela rotina corrida dos alunos onde alimentos como frutas e verduras não se encaixam.

Em outro estudo realizado no município de Araçatuba - SP de Munhoz *et al.*, (2017) realizado com universitários do curso de Nutrição de uma instituição privada, onde foi aplicado um questionário de frequência alimentar previamente elaborado pelo pesquisador

com lista de alimentos contendo 10 alimentos saudáveis entre eles: hortaliças, legumes, frutas, sucos naturais, arroz, feijão, peixe e frango, leite, iogurte e cereais Integrais. E não saudáveis: sorvetes, biscoitos Recheados, macarrão instantâneo, lanches e fast foods, pizza, frituras, doces e guloseimas, refrigerantes, sucos industrializados, bolos industrializados com frequência, diário, semanal, quinzenal, mensal.

Quanto ao consumo diário desses grupos alimentares 34,5% consomem alimentos saudáveis e 3% optaram por não saudáveis. Dando sequência no estudo de Munhoz *et al.* (2017), 34% da amostra consumiam alimentos saudáveis e 22% os alimentos não saudáveis semanalmente, quanto aos indivíduos que não consomem os alimentos questionados, foi encontrado 6% que não consomem os alimentos saudáveis e 17% que não consomem os alimentos não saudáveis, o restante de 21% ficou indeferido neste estudo. Podemos observar que em ambos os estudos há uma tendência em melhorar o consumo alimentar dos alimentos saudáveis e redução dos alimentos não saudáveis, porém devido à rotina diária dos estudantes os alimentos não saudáveis se tornam mais presentes pela sua praticidade.

4 | CONCLUSÃO

O estudo realizado mostrou o estado nutricional e o consumo alimentar de dois grupos de alunos, ingressantes e concluintes do curso de nutrição do UNIVAG. O estado nutricional dos alunos ingressantes foi em sua grande maioria classificado como eutrófico de acordo com o IMC e o grupo dos alunos concluintes a sua grande maioria classificados com excesso de peso.

Quanto ao consumo alimentar, os ingressantes por sua vez apresentaram um bom consumo de feijão por cinco ou mais dias da semana, já os demais alimentos saudáveis o consumo é abaixo do recomendado. Por fim no grupo dos concluintes, o feijão e salada crua foram consumidos dentro do recomendado, diferente ao grupo dos ingressantes. No grupo dos alimentos não saudáveis o consumo é baixo em ambos os grupos, sendo considerado um aspecto positivo evidenciado neste estudo.

Observamos que os alunos concluintes após receberem informações sobre alimentação e nutrição ao longo da graduação, não demonstrou melhores resultados tanto para o estado nutricional como para o consumo alimentar em relação aos ingressantes.

REFERÊNCIAS

BOOG, M. C. F; **Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável.** Cienc Saúde Col. v.1, n.1, p.32-42, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2 ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde. p. 33, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância em Saúde. Departamento de análise em saúde e vigilância de doenças não transmissíveis. **Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília: Ministério de Saúde, 2019.

CARNEIRO, M. N. L.; LIMA, P. S.; MARINHO, L. M.; SOUZA, M. A. M. **Estado nutricional de estudantes universitários associados aos hábitos alimentares***. Revista Sociedade Brasileira de Clínica Médica. v. 2, n. 14, p. 84-88, 2015.

DURNIN, J.V., WOMERSLEY J. **Body fat assessed from total body density and its estimation from skinfold thickness: measurements on 481 men and women aged from 16 to 72 years**. Br J Nutr. v. 32, n.1, p. 77-97, 1974.

FEITOSA, S. P. E; DANTAS, O. A. C; ANDRADE-WHARTHA, S. R. E; MARCELLINI, S. P; MENDES-NETO, S. R. **Hábitos Alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil**. Alim. Nutri. v.21, n.2, p.225-230, 2010.

GASPARETTO, R. M.; SILVA R. C. C. **Perfil antropométrico dos universitários dos cursos de nutrição, enfermagem, fisioterapia e educação física do Centro Universitário La Salle, Canoas/RS**. Revista Associação Brasileira de Nutrição. v.4, n.5, p. 29-33, 2014.

MACHADO, M. L.; SCHEWITZER, T.; MACIEL, C. C.; SANTOS, S. H.; GONÇALVES, J. A.; COLUSSI, C. F. **Avaliação do estado nutricional e estilo de vida dos alunos da disciplina de Condicionamento Físico da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**. Rev. Digital. Buenos Aires. v.16, n.158, p. 0, 2011.

MAIA, R. G. L; FIORIO, B. C; ALMEIDA, J. Z; SILVA, F. R. **Estado nutricional e transtorno de comportamento alimentar em estudantes do curso de graduação em nutrição do instituto federal de educação, ciência e tecnologia, Ceará Brasil**. Revista Demetra. v. 1, n. 13, p. 135-145, 2018.

MARCONATO, M. F. S.; SILVA, G. M. M.; FRASSON, T. Z. **Hábito alimentar de universitários iniciantes e concluintes do curso de nutrição de uma universidade do interior paulista**. Revista brasileira de obesidade de nutrição e emagrecimento. v.10, n.58, p.180-188, 2016.

MUNHOZ, M. P.; OLIVEIRA, J.; ANJOS, J. C.; GOLÇAVEZ, R. D.; LOPES, J. F; CELEMI, L.G. **Perfil nutricional e hábitos alimentares de universitários do curso de nutrição**. Revista Saúde Unioledo. v.01, n. 02, p. 68-85, 2017.

PANATTO, C.; KÜHL, A. M.; VIEIRA, D. G.; BENNEMANN, G. D.; MELHEM, A. R. F.; QUEIROGA, M. R. **Efeitos da prática de atividade física e acompanhamento nutricional para adultos: um estudo caso-controle**. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. v. 13, n. 78, p. 329-336, 2019.

PAZ, L. S.; FERNANDES, J. **Avaliação do percentual de gordura pela medida das pregas cutâneas em acadêmicos do curso de nutrição**. Anais da 14ª mostra de investigação científica congrega. p. 693-694, 2017.

PETROSKI, E. L. **Antropometria e padronização**. Blumenau. Nova Letra. 2007.

SILVA, I. M. S; GODOY, P. M; DIAS, R. M. F. **Hábitos Alimentares de estudantes em uma instituição de ensino superior de Salvador– Bahia.** Revista direito. v.0 n.4., p.70-82, 2017.

SILVA, K. V. R.; CARVALHO, L. M. F.; FARIAS, R. K. C. **Perfil nutricional e sua associação com o risco cardiovascular: um estudo com acadêmicos de nutrição.** Revista Interdisciplinar. v. 8, n. 3, p. 180-187, 2015.

SILVA, L. F; FONSECA, M. C. P; LIRA, C. R. N; ASSIS, B. S; ALONSO, C. M. P. **Estado Nutricional e Estilo de Vida de Estudantes de um Restaurante Universitário da Cidade de Salvador - BA, Brasil.** Revista internacional de Língua Portuguesa. v.0, n.33, p. 131-146, 2018.

SOUZA, J. V; BASTOS, T.P. F; OLIVEIRA, M.F.A. **Perfil dos alunos universitários dos cursos de educação física e fisioterapia em relação à alimentação e a atividade física.** Revista Práxis. v.6, n.11, p.104 – 113, 2014.

SOBRE A ORGANIZADORA

CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL - Possui graduação em Nutrição pela Universidade Franciscana (2006), especialização em Qualidade de Alimentos pelo Centro Brasileiro de Estudos Sistêmicos (2008), especialização em Higiene e Segurança Alimentar pela Universidad de León (2011), especialização em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos (2020), licenciatura pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional (2013), Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) na linha de pesquisa Qualidade de Alimentos. Atua como docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria e participa de projetos de pesquisa e extensão na área de ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em sistemas de controle de qualidade de alimentos, microbiologia dos alimentos, análise sensorial de alimentos e legislações sanitárias voltadas a serviços de alimentação e indústria de alimentos.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Acumulação ampliada de capital social 64, 66, 67, 70

Agricultura Familiar 11, 8, 44, 69, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105

Agroecologia 1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 44, 67

Alimentação 9, 10, 11, 1, 5, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 54, 58, 59, 65, 67, 69, 70, 71, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 104, 108, 109, 110, 112, 113, 124, 127, 128, 131, 138, 139, 140, 175, 178, 179, 180, 184, 185, 186, 187, 201, 202, 206, 210, 211, 231, 232, 261, 262, 269, 274, 275, 286, 291, 292, 293, 300, 301, 303, 304

Alimentação Escolar 38, 40, 41, 43, 44, 46, 47, 48, 69, 74, 75, 76, 78, 80, 82, 88, 92, 93, 94, 96, 97, 99, 261, 269

Antropometria 12, 111, 126, 140, 174, 175, 282, 283, 289, 302

B

Boas Práticas de Manipulação 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81

C

citationID 275

Comportamento Alimentar 10, 15, 17, 18, 20, 21, 23, 24, 25, 89, 109, 129, 186, 302

Coronavírus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 13, 25, 26, 27, 30, 31

Covid 10, 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 30, 31, 33, 35, 36, 50, 55, 56, 60, 61, 62, 65, 72, 73

COVID-19 10, 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 30, 31, 33, 35, 36, 50, 55, 56, 60, 61, 62, 65, 72, 73

Crianças 10, 11, 34, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 51, 57, 70, 75, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 99, 110, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 148, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 206, 225, 226, 228, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 279, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 288, 289

Cuidados 12, 26, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 186, 188, 189, 219, 264, 274, 286

D

Deficiência 49, 50, 51, 55, 56, 57, 59, 60, 62, 63, 132, 174, 176, 260, 261, 262, 263, 264, 267, 269

Desenvolvimento-humano 37

Desregulação metabólica 155

Dieta com restrição de carboidratos 191, 193

Dieta com restrição de gorduras 191, 193
Distúrbios nutricionais 58, 126, 284
Doença Crônica 120, 143, 174
Doenças inflamatórias intestinais 13, 161, 199, 201, 202, 205, 209, 210, 211, 213

E

Enfermagem 140, 141, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 302
Escola 11, 37, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 75, 77, 78, 79, 81, 83, 86, 88, 90, 91, 92, 93, 95, 96, 97, 127, 140, 180, 184, 186, 187, 269, 284, 286, 288, 289
Estratégias de desenvolvimento 48, 64, 66
Estudantes de nutrição 10, 15, 15, 291, 294
Excesso de peso 126, 129, 130, 133, 134, 136, 137, 138, 147, 185, 186, 196, 234, 243, 246, 279, 282, 285, 286, 287, 291, 295, 296, 301

G

Gênese da Obesidade 11, 106, 107, 110, 112, 151
Glicemia 148, 151, 191, 192, 194, 195, 196, 275

H

Hábito alimentar 10, 15, 16, 17, 19, 25, 31, 86, 88, 127, 141, 180, 292, 302
Hábitos Alimentares 86, 94, 302, 303
Hemoglobina A Glicada 191

I

Idoso 174, 177, 280, 289
imunidade 21, 49, 50, 51, 118, 159, 160, 161, 204, 207, 215, 217

L

Lanche 69, 86
Lipopolissacarídeo 120, 122, 123, 154, 155, 156, 157, 162
Lista de Verificação 74, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 84

M

Microbioma Gastrointestinal 142, 144

N

Nutrição de Precisão 11, 106, 112, 114, 118
Nutrição infantil 86
Nutrientes 12, 58, 59, 61, 63, 88, 89, 90, 91, 110, 119, 120, 121, 147, 174, 175, 176, 185,

205, 211, 218, 228, 256, 262, 270

O

Obesidade 11, 12, 22, 39, 55, 81, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 94, 95, 106, 107, 108, 109, 110, 112, 113, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 151, 152, 153, 156, 158, 160, 161, 162, 174, 175, 177, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 192, 196, 209, 218, 229, 232, 234, 235, 236, 276, 278, 279, 280, 284, 286, 287, 291, 292, 297, 298, 302

Obesidade infantil 12, 81, 84, 85, 88, 95, 131, 139, 140, 141, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 286

P

Pandemia 10, 1, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 27, 33, 34, 37, 42, 43, 44, 46, 50, 55, 65, 73, 89

PNAE 37, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 69, 78, 82, 88, 92, 93, 96, 97, 99

Prebiótico 199, 206, 209

Prevenção 12, 21, 25, 89, 91, 106, 110, 112, 131, 138, 140, 142, 144, 147, 148, 151, 161, 163, 166, 178, 179, 180, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 192, 196, 206, 213, 235, 240, 254, 256, 257, 274, 276, 278, 279, 286, 289

Probiótico 149, 150, 155, 166, 199, 206, 207

Probióticos 11, 12, 120, 122, 142, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 161, 163, 164, 165, 166, 200, 205, 206, 207, 209, 210, 213

Programas sociais 96

Q

Qualidade dos Alimentos 6, 74, 76

R

Recomendações 49, 51, 56, 57, 58, 123, 262, 271

Resposta Inflamatória 117, 155, 157, 205

S

São José dos Campos 10, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 36

Segurança-alimentar 37

Segurança Alimentar e Nutricional 10, 10, 39, 46, 48, 64, 65, 67, 69, 71, 72, 73, 96, 100, 103, 286

Simbióticos 13, 122, 144, 146, 147, 148, 199, 201, 206, 213

Stress 15, 16, 19, 22, 23, 24, 155, 167, 168, 169, 171, 172, 173, 252

Sustentabilidade 1, 2, 3, 7, 9, 10, 46, 65, 66, 98, 99, 100, 232

T

Terapêutica Nutricional 106

Terapia Nutricional 142, 144, 151, 206, 209, 210, 219, 220, 250, 251

Tratamento 12, 13, 26, 27, 28, 51, 55, 63, 106, 108, 112, 118, 122, 123, 124, 142, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 160, 161, 164, 165, 166, 177, 184, 186, 190, 192, 193, 196, 197, 199, 200, 201, 205, 209, 210, 215, 216, 217, 218, 220, 221, 223, 224, 225, 227, 228, 229, 236, 248, 254, 275, 281, 282

U

Uso sustentável 9, 96

V


Vitamina D 10, 49, 51, 62, 63

ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 